

Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą o 2 prędkościach, 41 l code: 11065085

Do użytku profesjonalnego

Idealna dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast

Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało

Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

Podnoszona głowica i wyjmowana dzieża – łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości

Kratowana osłona bezpieczeństwa ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy

Mikrowyłącznik zatrzymuje pracę urządzenia przy otwarciu osłony bezpieczeństwa

Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę

2-biegowe pokrętło zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji

Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej

Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta

Nie nagrzewa ciasta podczas pracy

Wbudowany 30-minutowy timer

4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni

Wymiary dzieży (mm): #450x (H)260

-  Szybka zmiana prędkości mieszania za pomocą pokrętła
-  Wyjmowana dzieża – łatwy dostęp i czyszczenie
-  Wbudowany timer
-  Możliwość dodawania składników w trakcie pracy
-  Wygodny transport dzięki kółkom



Kod	Itemname	V	W	LxWxH (W)
11065085	112 kg/h	400	1700	480x815x(H)850